



JULHO 2025 - MATERNAL I e II

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS











*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

Segunda 30	Terça 01	Quarta 02	Quinta 03	Sexta 04
Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva	Biscoito de polvilho Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão Caseiro Suco de Abacaxi	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão Caseiro Suco de Uva
Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão Carioca, Omelete Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne cozida c/ batata Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida
Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Pão de Queijo Suco de Laranja	Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras, legumes da semana)	Macarrão parafuso com molho à bolonhesa	Pãozinho c/ requeijão Suco de Laranja	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)
	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca FRUTA Pão de Queijo	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite Sopa (macarrão picado, feijão batido, carne em tiras,	Pão Francês c/ manteiga Suco de Uva Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca FRUTA Pão de Queijo Suco de Queijo Suco de Polvilho Suco de Parania Arroz branco, Feijão Carioca, Omelete Salada Crua Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca Fórmula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca Arroz branco, Feijão carioca, Coxinha de Frango assada Salda Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca Macarrão parafuso com molho à balanhesa	Pão Francês c/ manteiga Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola) Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua Fórmula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca Fruta Fruta Pão de Queijo Suco de Queijo Suco de Queijo Suco de Narroz branco, Feijão Carioca, Coxinha de Franço assada Salda Crua Formula Infantil/Leite de Vaca Formula Infantil/Leite de Vaca

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologia o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA





CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS JULHO 2025 - MATERNAL I e II



*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 07	Terça 08	Quarta 09	Quinta 10	Sexta 11		
Café da Manhã 8:00	Mini Pão Francês c/ manteiga Suco Abacaxi	Pãozinho Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Pão fofinho Suco de Abacaxi	Pão caseiro c/ margarina Suco de Uva		
Almoço 9:50	Arroz, carne em tiras cozida c/ mandioca Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salda Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Carne moída refogada Salada Crua	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijão carioca, Farofa feliz (cenoura, milho, abobrinha, couve) c/ Ovo cozido Salada Crua		
MAMADEIRA 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca		
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA		
Janta 15:25	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido frango em cubos)	Arroz colorido c/ carne moída (cenoura, milho, tomate)	Macarrão parafuso com frango em molho	Pipoca Bolo de Chocolate Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)		
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 709 Kcal, sendo 24,3 g PTN / 25g LIP / 108,5g CHO						

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (media semanal): /09 Kcal, sendo 24,3 g PTN / 25g LIP / 108,5g CHO

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA





CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS JULHO 2025 - MATERNAL I e II







*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 14	Terça 15	Quarta 16	Quinta 17	Sexta 18
Café da Manhã 8:00	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO
Almoço 9:50	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO
MAMADEIRA 11:00	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO
Café da Tarde 13:40	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO
Janta 15:25	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO
	C(DMPOSICÃO NUTRICIONAL (médi	a semanal): 0 Kcal, sendo 0 g PTN	/ 0 a LIP / 0a CHO	

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologar o ovo na

preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA





CENTRO MUNICIPAL DE JAPUKA - PAKANA CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS JULHO 2025 - MATERNAL I e II



*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 21	Terça 22	Quarta 23	Quinta 24	Sexta 25		
Café da Manhã 8:00	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO		
Almoço 9:50	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO		
MAMADEIRA 11:00	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO		
Café da Tarde 13:40	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO		
Janta 15:25	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO	RECESSO		
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 0 Kcal, sendo 0 g PTN / 0 g LIP / 0 g CHO						

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colorar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA NUTRICIONISTA - CRN8-9113





JULHO 2025 - MATERNAL I e II

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MENINO JESUS











*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 28	Terça 29	Quarta 30	Quinta 31	Sexta 01
Café da Manhã 8:00	Mini Pão Francês c/ margarina Suco de Abacaxi	Pão caseiro Suco de Uva	Biscoito de polvilho ChocoLeite (Leite c/ cacau)	Bolo de Laranja Suco de Vitamina C (Laranja c/ acerola)	Pão caseiro c/ Manteiga Suco de Abacaxi
Almoço 9:50	Arroz branco, Polenta cremosa, Carne moída em molho, Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, Frango em molho Salada Crua e Cozida	Arroz Branco, Feijão carioca, Purê de batata c/ carne moída em molho Salada Crua	Arroz branco, Feijão carioca, omelete Salada Crua e Cozida	Arroz branco, Feijoada de pernil Salada Crua
MAMADEIRA 11:00	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca	Fórmula Infantil/Leite de Vaca
Café da Tarde 13:40	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Janta 15:25	Sopa (macarrão letrinhas, legumes da semana, feijão batido, frango em cubos)	Pão de Queijo Suco de Laranja	Pão fofinho Suco de Uva	Macarrão parafuso com frango em molho	Sopa (macarrão conchinha, legumes da semana, feijão batido, carne)

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologia o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA





*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colorar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA NUTRICIONISTA - CRN8-9113